BLT sandwich (Bacon – Lettuce – Tomatoes)

met Vita+ Havermout

Hoofdgerecht Snack

4 personen



Ingrediënten

- 8 dikke sneden Vita+ Havermout brood
- 250 g ontbijtspek
- 200 g ijsbergsla
- 200 g tomaten
- Mayonaise (of gebruik 150 g kant-en-klare mosterdmayonaise)
  - 40 g eigeel
  - 20 g mosterd
  - 200 g plantaardige olie (koolzaad, druivenpit, pinda of andere plantaardige olie met een milde smaak)
  - 20 g witte wijnazijn
  - Zout
  - Peper
- 40 g mosterd

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij de tomaten in schijfjes en snij de ijsbergsla grof. Bak het spek 8 minuten in de oven op 180°C. Rooster de sneden brood lichtjes.
3. Maak de mayonaise: doe het eigeel, de mosterd en de azijn in een grote kom of slakom. Meng met de mixer tot een homogeen mengsel. Hou de mixer op gemiddelde snelheid en voeg voorzichtig de plantaardige olie toe. Wanneer alle olie toegevoegd werd, schakel naar maximale snelheid totdat je een homogeen mengsel verkrijgt. Kruid af met peper en zout.
4. Verdeel de mayonaise over de ene snede en de mosterd over de andere snede van de sandwich. Leg de salade op één van de sneden. Leg er vervolgens een paar schijfjes tomaat op en een paar plakjes gebakken spek (naar eigen wens). Leg beide sneden op elkaar.

Benodigdheden

- Staafmixer



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.